

RESTAURANTE BAKARTXO

ENSALADA DE SALMÓN ESCABECHADO

Para 2 kg de salmón:

- Salmón sin cabeza, escamado y con espina cortado en trozos como de una cuarta.
- Lechuga romana, lechuga de hoja de roble, lechuga rizada, escarola, canónigos, berros o lo que se te ocurra.
- 2 zanahorias, 2 dientes de ajo con piel, 1 tallo de apio, 1 cebolleta, 1 cebolla y un puerro.
- Vino blanco bueno.
- Vinagre de vino blanco bueno.
- Agua o mejor fondo de pescado.
- Clavo, laurel, pimienta negra, cominos y sal.

Para hacer el escabeche del salmón, freír los ajos con piel, el puerro, la cebolla y la cebolleta partidas en cuatro, las zanahorias y el apio cortado bastamente, rehogarlo solo un poco para que pierdan su rigidez y procurando que los ajos no se tuesten.

En una olla poner el salmón en el fondo, echar un buen chorro de aceite, espolvorear las especies, añadir el sofrito de verduras con su aceite y cubrir con vino, agua y vinagre, en las siguientes proporciones tres partes de agua, dos de vinagre y una de vino. Poner al fuego y cuando rompe a hervir, espumar y apagar el fuego. Tapar la olla y dejar reposando al menos 12 horas, mejor en alto (esto significa colocar debajo de la olla 4 tazas o similar para que actúen como patas y poner la olla encima, de esta manera circula el aire por debajo) no hace falta meterlo en la nevera ya que la película de aceite le protegerá.

Al cabo del tiempo de reposo, sacar el salmón y limpiarle de piel y espinas. Reducir el escabeche a fuego vivo. Colocar en una fuente las hojas que se hayan elegido, salpimentar ligeramente y sobre ellas poner el salmón en lascas (la carne de los pescados se separa naturalmente en una especie de hojas). Colar el escabeche. Hacer una salsa con aceite de oliva y el escabeche caliente, batirlo bien y aderezar la ensalada.